Deutscher Bundestag
4. Wahlperiode

Drucksache IV/3718

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
II/1 — 68070 — 5752/65

Bonn, den 5. Juli 1965

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der Europäischen Gemeinschaften**
hier: Agrarpolitik in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vorschlag der Kommission der EWG für

eine Richtlinie des Rats über Konfitüren, Marmeladen, Gelees und Maronenkrem.

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der EWG vom 25. Juni 1965 dem Herrn Präsidenten des Rats der EWG übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments zu dem genannten Kommissionsvorschlag ist vorgesehen. Die Anhörung des Wirtschafts- und Sozialausschusses ist nicht vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der EWG zu ihrem Vorschlag übermittelte Begründung beigefügt.

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers

Mende

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, 532 Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

Vorschlag einer Richtlinie des Rats über Konfitüren, Marmeladen, Gelees und Maronenkrem

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Anhörung des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Herstellung und der Handel von Konfitüren, Marmeladen, Obstgelees und Maronenkrem nehmen einen wichtigen Platz im Gemeinsamen Markt ein.

Die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten definieren die Zusammensetzung und die Herstellungsmerkmale dieser Erzeugnisse, behalten ihnen bestimmte Bezeichnungen vor und schreiben besondere Regeln für ihre Kennzeichnung und Aufmachung vor.

Die zwischen diesen Rechtsvorschriften derzeit bestehenden Unterschiede behindern den freien Verkehr mit den genannten Erzeugnissen, können die Unternehmen ungleichen Wettbewerbsbedingungen unterwerfen und innerhalb der Verbraucher der Gemeinschaft zu einer nicht gerechtfertigten Diskriminierung führen.

Die genannten Erzeugnisse werden aus Obst und Zucker gewonnen und ihre Herstellung ist eng mit dem Handel dieser landwirtschaftlichen Erzeugnisse verbunden.

Das gute Funktionieren der gemeinsamen Marktorganisation auf dem Obst- und Gemüse- und dem Zuckersektor kann verzögert oder sogar behindert werden, solange der freie Warenverkehr der entsprechenden Verarbeitungserzeugnisse durch Hindernisse, wie sie unterschiedliche innerstaatliche Rechtsvorschriften für Lebensmittel darstellen, beeinträchtigt wird.

Es ist daher notwendig, die gemeinsamen Definitionen und Regeln für die Zusammensetzung, Herstellungsmerkmale, Aufmachung und Kennzeichnung von Konfitüren, Marmeladen, Obstgelees und Maronenkrem festzulegen.

Die Bestimmung der Art und Weise der Probenahme sowie die Festlegung der zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der Erzeugnisse erforderlichen Analysemethoden ist eine Maßnahme technischer Art, und es ist zweckmäßig, ihren Erlaß der Kommission zu übertragen.

Das Verbot der Verwendung von mit Schwefeldioxyd konservierten Obstpulpen für die Herstellung von Konfitüren macht in einigen Mitgliedstaaten eine solche Änderung der industriellen Ausrüstung notwendig, daß ein Zeitraum von sieben Jahren nach Bekanntgabe der Richtlinie vorgesehen werden muß, um die erforderlichen Anpassungen zu ermöglichen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIEN ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Mitgliedstaaten dürfen das Inverkehrbringen der in Anlage II dieser Richtlinie aufgeführten Erzeugnisse unter den ihnen vorbehaltenen Bezeichnungen nicht aus Gründen der Zusammensetzung, Herstellungsmerkmale, Aufmachung und Kennzeichnung verbieten oder behindern, wenn diese Erzeugnisse den in dieser Richtlinie und ihren Anlagen vorgesehenen Definitionen und gemeinsamen Regeln entsprechen.

(2) Abweichend von Absatz (1) gilt diese Richtlinie nicht für innerstaatliche Rechtsvorschriften betreffend Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die in Anlage II aufgeführten Bezeichnungen im Handel nur für die in dieser Anlage definierten Erzeugnisse verwendet werden.

(2) Abweichend von Absatz (1) dürfen diätische Erzeugnise nur dann unter den in Anlage II aufgeführten Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, wenn ihr Mindestgehalt an Frucht dem der in dieser Anlage definierten Erzeugnisse entspricht.

Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten untersagen für die Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse die Verwendung der in Anlage III Absatz (1) aufgeführten Früchte.

(2) Abweichend von Artikel 2 Absatz (1) können die Mitgliedstaaten während eines Zeitraumes von sieben Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie die Herstellung des in Anlage II Buchstabe b) definierten Erzeugnisses aus mit Schwefeldioxyd konservierten Obstpulpen zulassen. In diesem Fall findet Absatz 16 von Anlage IV entsprechende An-

wendung, und der Bezeichnung des Erzeugnisses muß eine Angabe hinzugefügt werden, aus der klar hervorgeht, daß es sich nicht um das in Anlage II Buchstabe b) definierte Erzeugnis handelt.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten lassen bei den in Anlage II definierten Erzeugnissen die in Behältnissen von mehr als 100 g und weniger als 2000 g Inhalt angeboten werden, ausschließlich folgende Nettogewichte zu: 225, 250, 450, 500 und 1000 Gramm.

Artikel 5

(1) Unbeschadet der vom Rat zu ergreifenden Regeln auf dem Gebiet der Kennzeichnung von Lebensmitteln treffen die Mitgliedstaaten alle erforderlichen Maßnahmen, damit die in Anlage II definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf ihren Behältnissen oder Etiketts gut sichtbar, deutlich lesbar und unlöschbar folgendes vermerkt ist:

a) die ihnen vorbehaltenen Bezeichnungen und Qualitätshinweise unter Ausschluß aller anderen;

b) das Nettogewicht, außer bei Erzeugnissen, deren Gewicht weniger als 100 g oder mehr als 2000 g beträgt;

c) Name oder Firmenname und Anschrift oder Firmensitz des Herstellers bzw. des Verpackers oder eines Verkäufers;

d) der Name des Ursprunglandes;

e) die in Anlage IV gegebenenfalls vorgesehenen Angaben.

(2) Die Buchstabenhöhe für die Angaben gemäß Absatz (1) Buchstaben a) und b) muß auf den Behältnissen von 2000 g Nettoinhalt und darüber mindestens 5 mm, auf den Behältnissen von 225 g bis 1000 g Nettoinhalt mindestens 3 mm und auf den Behältnissen von 100 g Nettoinhalt und darunter mindestens 2 mm betragen; die Höhe der Buchstaben für alle anderen Angaben muß mindestens halb so hoch wie die für die vorstehenden Angaben verwendeten sein.

(3) Abweichend von Artikel 1 Absatz (1) können die Mitgliedstaaten die innerstaatlichen Rechtsvorschriften beibehalten, die das Inverkehrbringen der in Anlage II definierten Erzeugnisse verbieten, wenn die Angaben gemäß Absatz (1) Buchstaben a) und e) nicht in ihrer Landessprache auf einer der Hauptflächen des Behältnisses angebracht sind.

Artikel 6

Nach Anhörung der Mitgliedstaaten bestimmt die Kommission die Art und Weise der Probenahme sowie die Analysemethoden, die für die Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in Anlage II definierten Erzeugnisse erforderlich sind.

Artikel 7

(1) Diese Richtlinie gilt auch für die aus Drittländern eingeführten und zum Verbrauch innerhalb der Gemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.

(2) Diese Richtlinie gilt nicht für:

a) die in Anlage II aufgeführten Erzeugnisse, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind;

b) diätetische Erzeugnisse, die eindeutig als solche gekennzeichnet sind; für diese Erzeugnisse gilt jedoch Artikel 2 Absatz (2).

Artikel 8

Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie nachzukommen, so daß diese Maßnahmen spätestens zwei Jahre nach der Bekanntgabe der Richtlinie angewendet werden, und setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.

Artikel 9

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Anlage I

Für die Anwendung dieser Richtlinie zu verwendende Begriffsbestimmungen

a) Frucht

Die frische, gesunde, nicht verdorbene, keiner wesentlichen Bestandteile beraubte Frucht, in geeignetem Reifezustand für die Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse nach dem Reinigen, Putzen, Abschneiden, Entstielen und Entsteinen.

b) Fruchtsaft

Der aus der Frucht gewonnene Saft.

c) Obstpulp

Der eßbare, ganze oder zerkleinerte, aber nicht zu Mark gepreßte Teil der Frucht, unter Vorbehalt der Bestimmungen der Absätze 1, 2 und 3 der Anlage IV.

d) Obstmark

Der durch Passieren oder ein anderes mechanisches Verfahren fein zerkleinerte Obstpulp.

e) Maronen

Die Früchte der Edelkastanie (Castanea sativa).

f) Ingwer

Die eßbaren und gereinigten Wurzelteile von Ingwer (Zingiber officinale R.).

g) Zucker

Saccharose mit einem Reinheitsgrad von mindestens 99,5 % der Trockensubstanz.

h) Dextrose

Kristallisierte oder wasserfreie Dextrose mit einem Reinheitsgrad von mindestens 99,5 % der Trockensubstanz.

i) Stärkezuckersirup

Das raffinierte und konzentrierte Erzeugnis der kontrollierten Hydrolyse von reiner eßbarer Stärke mit mindestens 80 % Trockensubstanz, einem Äquivalent in wasserfreier Dextrose von mindestens 50 %, einem Aschegehalt von weniger als 0,5 % und einem Gesamtgehalt an schwefeliger Säure von höchstens 20 mg/kg.

j) Pektinstoffe

Aus Äpfeln oder Zitrusfrüchten gewonnener wässriger, gereinigter, auch konzentrierter Extrakt oder pulverförmiges Pektin von Äpfeln oder Zitrusfrüchten.

k) Refraktometerwert

Der durch Ablesen eines Zuckerrefraktometers bei 20° C ohne irgendeine Korrektur erhaltene Wert.

Anlage II

Begriffsbestimmungen der Enderzeugnisse

a) Konfitüre Extra

Auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zucker und Obstpulp, auch pasteurisiert, tiefgefroren oder lyophilisiert, einer einzigen der in Anlage III Absätze (2) bis (4) aufgeführten Früchte mit einem Mindestfraktometerwert von 64 und einem Mindestgehalt an Frucht im Enderzeugnis von 50 %; dieser Prozentsatz vermindert sich jedoch bei schwarzen Johannisbeeren auf 40 %, bei Ananas oder Bananen auf 30 %, Zitrusfrüchten auf 27 % und Ingwer auf 17 %.

b) Konfitüre

Auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zucker und Obstpulp, auch pasteurisiert, tiefgefroren oder lyophilisiert, einer einzigen der in Anlage III Absätze (2) bis (4) aufgeführten Früchte oder von zwei der in Anlage III Absatz (4) genannten Früchte mit einem Mindestrefraktometerwert von 63 und einem Mindestgehalt an Frucht im Enderzeugnis von 35 %; dieser Prozentsatz vermindert sich jedoch bei Ananas oder Bananen auf 23 %, Zitrusfrüchten auf 17 %, Ingwer auf 11 % und bei Mischung von zwei Früchten auf 35 %, davon nicht weniger als 12 % von jeder Frucht.

c) Dreifrucht-Konfitüre

Konfitüre im Sinne von Buchstabe b) aus Obstpulp von Erdbeern und Himbeeren und Obstpulp oder Fruchtsaft, auch pasteurisiert, tiefgefroren, lyophilisiert oder mit Schwefeldioxyd konserviert, von roten Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Frucht im Enderzeugnis von 35 %, dabei 1/3 an jeder Frucht [1]).

d) Vierfrucht-Konfitüre

Konfitüre im Sinne von Buchstabe b), aus Obstpulp von Erdbeeren und Kirschen und Obstpulp oder Fruchtsaft, auch pasteurisiert, tiefgefroren, lyophilisiert oder mit Schwefeldioxyd konserviert, von Himbeeren und roten Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Frucht im Enderzeugnis von 35 %, dabei 1/4 an jeder Frucht [1]).

e) Marmelade Extra

Auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zucker einerseits und Obstmark oder Obstpulp und Obstmark andererseits, auch pasteurisiert, tiefgefroren oder lyophilisiert, einer einzigen der in Anlage III Absätze (2) bis (4) aufgeführten Früchte mit einem Mindestrefraktometerwert von 64 und einem Mindestgehalt an Frucht im Enderzeugnis von 50 %; dieser Prozentsatz vermindert sich jedoch bei schwarzen Johannisbeeren auf 40 %, bei Ananas oder Bananen auf 30 %, Zitrusfrüchten auf 27 % und Ingwer auf 17 %.

f) Marmelade

Auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zucker einerseits und Obstmark oder Obstpulp und Obstmark andererseits, mit oder ohne Zusatz von Fruchtsaft, auch pasteurisiert, tiefgefroren, lyophilisiert oder mit Schwefeldioxyd konserviert, von zwei der in Anlage III Absätze (3) und (4) aufgeführten Früchte, davon mindestens eine der in Absatz (3) aufgeführten Früchte, mit einem Mindestrefraktometerwert von 60 und einem Mindestgehalt an Frucht im Enderzeugnis von 30 %, davon bei Mischungen der in Anlage III Absätze (3) und (4) aufgeführten Früchte mindestens 18 % an den in Absatz (4) genannten Früchten, jedoch an Zitrusfrüchten mindestens 10 % und an Ingwer mindestens 7 % [1]).

g) Dreifrucht-Marmelade

Marmelade im Sinne von Buchstabe f), die aus drei Früchten hergestellt ist.

h) Vierfrucht-Marmelade

Marmelade im Sinne von Buchstabe f), die aus vier Früchten hergestellt ist.

i) Gemischte Marmelade

Marmelade im Sinne von Buchstabe f), die aus mehr als vier Früchten hergestellt ist.

j) Gelee Extra

Hinreichend gelierte Mischung von Zucker und Fruchtsaft, auch pasteurisiert, tiefgefroren oder lyophilisiert, einer einzigen der in Anlage III Absätze (3) und (4) aufgeführten Früchte oder von Himbeeren und roten Johannisbeeren mit einem Mindestrefraktometerwert von 64 und einem Mindestgehalt an Fruchtsaft im Enderzeugnis von 50 %; dieser Prozentsatz vermindert sich jedoch bei Zitrusfrüchten auf 40 %.

k) Gelee

Hinreichend gelierte Mischung von Zucker und Fruchtsaft, auch pasteurisiert, tiefgefroren, lyophilisiert oder mit Schwefeldioxyd konserviert, einer ein-

[1]) Die in den Buchstaben c), d) und f) genannten Anteile bzw. Prozentsätze an Frucht verstehen sich einschließlich Fruchtsaft.

zigen der in Anlage III Absätz (3) und (4) aufgeführten Früchte oder von Himbeeren und roten Johannisbeeren mit einem Mindestrefraktometerwert von 63 und einem Mindestgehalt an Fruchtsaft im Enderzeugnis von 35 %; dieser Prozentsatz vermindert sich jedoch bei Zitrusfrüchten auf 30 %.

l) Maronenkrem

Mischung von Zucker und dem Mark der Maronen, auch in Dickzucker, mit einem Mindestrefraktometerwert von 60 und einem Mindestgehalt an Maronenmark im Enderzeugnis von 38 %.

Anlage III

Früchte

(1) Kürbisse und Gurken jeder Art, mit Ausnahme der Melone (Cucumis melo) und der Wassermelone (Citrullus vulgaris).

(2) Tomaten, Rhabarber und Melone (Cucumis melo).

(3) Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Wassermelone (Citrullus vulgaris), Trauben (Vitis sp.).

(4) Ingwer und alle eßbaren Obstarten außer den in den Absätzen (1) bis (3) aufgeführten, mit Ausnahme von Maronen, die nur für die Herstellung von Maronenkrem verwendet werden dürfen.

Anlage IV

Besondere Bestimmungen für die Herstellung und Kennzeichnung der in Anlage II definierten Erzeugnisse

(1) Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren und Himbeeren, die zur Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse bestimmt sind, können teilweise oder ganz durch Passieren entkernt sein; ist die Verwendung von zweien dieser Früchte erlaubt, so darf nur eine ganz oder teilweise entkernt sein.

(2) Zitrusfrüchte, die zur Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse bestimmt sind, müssen durch Passieren entkernt und von ihren inneren Häuten befreit sein; sie können teilweise oder ganz von ihrer Schale befreit sein.

(3) Hagebutten (Früchte des wilden Rosenstrauchs Rosa sp.), die zur Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse bestimmt sind, müssen durch Passieren bei gleichzeitiger Beseitigung der nicht eßbaren Teile entkernt sein.

(4) Ingwer darf in wässriger Zuckerlösung konserviert sein.

(5) Maronen, die zur Herstellung von Maronenkrem bestimmt sind, dürfen vorher kurze Zeit in schweflige Säure enthaltendes Wasser getaucht werden, jedoch darf der Gehalt an Schwefeldioxyd im Enderzeugnis 10 mg/kg nicht übersteigen.

(6) Den in Anlage II Buchstaben a) bis k) definierten Erzeugnissen dürfen Pektinstoffe bis zu einem Gesamtpektingehalt im Enderzeugnis von 0,7 % oder, falls die Behältnisse einen Inhalt von 5 kg oder mehr haben, von 1,0 %, ausgedrückt in Kalciumpektat, zugesetzt werden.

(7) Der Name der verwendeten Früchte muß der Bezeichnung der in Anlage II Buchstaben a) bis k) definierten Erzeugnisse mit folgenden Maßgaben hinzugefügt werden:

a) Bei Konfitüre Extra und Konfitüre aus Zitrusfrüchten kann zusätzlich „Marmelade Extra" beziehungsweise „Marmelade" angegeben werden;

b) bei Mischungen der in Anlage III Absatz (3) oder Absatz (4) aufgeführten Früchte müssen die Namen der verwendeten Früchte in der Reihenfolge ihrer Mengenanteile angegeben werden;

c) bei Mischungen der in Anlage III Absätze (3) und (4) aufgeführten Früchte müssen die Namen der in Absatz (3) aufgeführten Früchte an erster Stelle angegeben werden;

d) bei Dreifrucht-Konfitüre und bei Vierfrucht-Konfitüre können die Namen der verwendeten Früchte durch die Abbildung dieser Früchte ersetzt werden;

e) bei Dreifrucht-Marmelade, Vierfrucht-Marmelade und gemischter Marmelade ist die Abbildung von Früchten auf dem Etikett oder Behältnis verboten;

f) bei Vierfrucht-Marmelade und gemischter Marmelade dürfen die Namen der verwendeten Früchte nicht angegeben werden.

(8) Zur Herstellung der in Anlage II Buchstaben e) und f) definierten Erzeugnisse, die in Behältnissen von mindestens 2500 g Inhalt angeboten werden, dürfen Trockenaprikosen verwendet werden. In diesem Fall ist die Verwendung anderer Früchte und die Abbildung von Früchten auf dem Etikett oder dem Behältnis verboten, und es müssen der Bezeichnung des Erzeugnisses folgende Angaben hinzugefügt werden:

a) „Aus Trockenaprikosen" und

b) „für Backzwecke" und/oder „für Süßwarenherstellung".

(9) Zur Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse

a) ist es gestattet, den Zucker teilweise oder ganz durch Dextrose zu ersetzen;

b) kann der Zucker sich im Zustand einer wäßrigen Lösung befinden und teilweise aus Invertzucker bestehen.

(10) Zur Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse darf statt Zucker Stärkezuckersirup verwendet werden, wobei der Gesamtgehalt an Stärkezuckersirup bei den in Anlage II Buchstaben a) bis k) definierten Erzeugnissen 15 % und bei Maronenkrem 5 % des Enderzeugnisses nicht übersteigen darf.

(11) Den in Anlage II definierten Erzeugnissen dürfen zugesetzt werden:

a) Zitronensäure, Milchsäure und deren Natrium-, Kalium- und Kalziumsalze, Weinsäure und 1-Ascorbinsäure, auch untereinander gemischt, wobei der Gesamtgehalt an 1-Ascorbinsäure im Enderzeugnis, außer bei den aus Hagebutten oder Sanddorn hergestellten Erzeugnissen, 150 mg/kg nicht übersteigen darf;

b) Sorbinsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumsalze, wobei der Gesamtgehalt an Sorbinsäure im Endergebnis 0,5 g/kg nicht übersteigen darf.

(12) Vanillin, auch als Extrakt oder synthetisch, Äthylvanillin und Zuckerlikör (E 150) dürfen dem Maronenkrem zugesetzt werden.

Blätter des Pelargonium odoratissimum, Schalen von Zitrusfrüchten, Vanillin, auch als Extrakt oder

synthetisch, und Äthylvanillin dürfen der Quittenmarmelade zugesetzt werden.

Die Angabe „aromatisiert" und der Name des zugesetzten Stoffes müssen der Bezeichnung der Erzeugnisse hinzugefügt werden.

(13) Die in Anlage II Buchstaben b) bis d) und f) definierten Erzeugnisse, die aus Erdberen, Himbeeren, roten Johannisberen, Pflaumen mit Ausnahme von Reineclauden und Mirabellen, Kirschen aller Art, Wassermelonen und Hagebutten hergestellt werden, sowie die in Anlage II Buchstaben g) bis i) definierten Erzeugnisse dürfen zum Zweck der Wiederherstellung der natürlichen Fruchtfarben mit färbenden Stoffen gefärbt werden. Die Angabe „mit Farbstoff" muß der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden.

(14) Den in Anlage II definierten Erzeugnissen, außer Maronenkrem, dürfen natürliche Fruchtsäfte zum Zweck der Verstärkung der natürlichen Fruchtfarben zugesetzt werden.

Wenn für die Herstellung der in Anlage II definierten Erzeugnisse Fruchtsaft verwendet oder diesen Erzeugnissen gemäß dem vorstehenden Unterabsatz Fruchtsaft hinzugefügt wird, so ist die Verwendung von Fruchtsaftkonzentraten gestattet. In diesem Fall entsprechen die in Anlage II vorgesehenen Mengen und Prozentsätze an Fruchtsaft der verarbeiteten Fruchtsaftmenge.

(15) Die in Anlage I Buchstabe g) und in Anlage II Buchstaben a), b), e) und j) definierten Erzeugnisse dürfen keinen Schwefeldioxyd enthalten.

Ein analytischer Fehler von höchstens 5 mg Schwefeldioxyd pro kg Enderzeugnis bleibt außer Anrechnung.

(16) Bei der in Anlage II Buchstaben c), d), f) bis i) und k) definierten Erzeugnissen darf der Gesamtgehalt an Schwefeldioxyd im Enderzeugnis 50 mg/kg nicht übersteigen.

Begründung

1. Der vorliegende Richtlinienvorschlag stellt das Ergebnis der Arbeiten zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften dar, die in der Arbeitsgruppe „Lebensmittelrecht " und der Untergruppe „Verarbeitetes Obst und Gemüse" durchgeführt wurden.

Die durch den Ausschuß der Landwirtschafts- und Nahrungsmittelindustrien der UNICE (Union des industries de la Communauté européenne), den Kontaktausschuß der Verbraucher in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, die Internationale Vereinigung von Nahrungsmittel-Import- und -Großhandelsverbänden und dem europäischen Verband der Importeure von Trockenobst, Konserven, Gewürzen und Honig (FRUCOM) vorgelegten Bemerkungen sind ebenfalls berücksichtigt worden.

2. Die Herstellung und das Inverkehrbringen der im vorliegenden Richtlinienvorschlag behandelten Erzeugnisse unterliegen sehr strengen und voneinander abweichenden innerstaatlichen Rechtsvorschriften. Daraus ergibt sich, daß gewisse geltende Vorschriften in dem einen oder anderen Mitgliedstaat den Warenverkehr trotz des Abbaus der Zölle und der Ausweitung der Kontingente behindern können und die Herstellungsbetriebe ungleichen Wettbewerbsbedingungen unterwerfen.

Andererseits haben die zwischen den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für diese Erzeugnisse bestehenden Unterschiede

a) eine ungerechtfertigte Diskriminierung zwischen den Verbrauchern der Gemeinschaft zur Folge;

b) können sie, da es sich um Erzeugnisse handelt, deren Herstellung eng mit der Herstellung und dem Handel von Obst und Zucker verbunden ist, das gute Funktionieren der gemeinsamen Marktorganisationen für diese landwirtschaftlichen Erzeugnisse beeinträchtigen oder verhindern.

Es ist daher notwendig, in Anwendung von Artikel 43 des Vertrags, die in diesem Bereich zwischen den innerstaatlichen Rechtsvorschriften bestehenden Unterschiede zu beseitigen.

3. Die Liste derjenigen innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die — infolge der Annahme der Richtlinie durch den Rat — teilweise geändert werden müssen, ist folgende:

Belgien

Erlaß des Regenten vom 15. Mai 1945 betreffend Lebensmittel, die aus Früchten oder pflanzlichen Stoffen hergestellt oder zubereitet werden und ähnliche Lebensmittel (Moniteur belge vom 8. Juli 1945), geändert durch den königlichen Erlaß vom 30. Dezember 1960 (Moniteur belge vom 3. Februar 1961).

Deutschland

— Verordnung über Obsterzeugnisse (Obstverordnung) vom 15. Juli 1933 (RGBl. I S. 495) in der Fassung der Verordnung vom 17. August 1938 (RGBl. I S. 1048);

— Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen (Fruchtbehandlungsverordnung) vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 751) geändert durch Verordnung vom 22. Dezember 1960 (BGBl. I S. 1073), Verordnung vom 28. Juli 1961 (BGBl. I S. 1114) und Verordnung vom 3. Januar 1963 (BGBl. I S. 5).

Frankreich

— Dekret vom 19. Dezember 1910 zur Schaffung von öffentlichen Verwaltungsmaßnahmen für die Anwendung des Gesetzes vom 1. August 1905 über die Unterdrückung von Betrug beim Verkauf von Waren und Fälschungen von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen für Zuckerwaren, Feinbäckerei und Schokoladeherstellung (J. O. vom 20. Dezember 1910); geändert durch das Dekret vom 16. September 1925 (J. O. vom 23. September 1925);

— Dekret Nr. 55 — 241 vom 10. Februar 1955 zur Schaffung von öffentlichen Verwaltungsmaßnahmen für die Anwendung des Gesetzes vom 1. August 1905, geändert und vervollständigt durch Dekret über die Unterdrückung von Betrug beim Handel mit Lebensmittelkonserven und -halbkonserven (J. O. vom 13. Februar 1955).

Italien

— Königlicher Erlaß vom 15. Oktober 1925, Nr. 2033, über die Unterdrückung von Betrug bei der Herstellung und dem Handel von in der Landwirtschaft verwendeten Erzeugnissen und landwirtschaftlichen Erzeugnissen (G. U. vom 3. Dezember 1925), in Gesetz umgewandelt ohne Änderung durch das Gesetz vom 18. März 1926 Nr. 562, und geändert durch den königlichen Erlaß vom 2. September 1932 Nr. 1225;

— Königliches Dekret vom 1. Juli 1926 Nr. 1361 betreffend die Regelung zur Durchführung des königlichen Erlasses vom 15. Oktober 1925 Nr. 2033 (G. U. vom 16. August 1926);

— Königliches Dekret vom 30. November 1924 Nr. 2035 betreffend die auf Behältnissen von aus pflanzlichen Stoffen hergestellten Lebensmittelkonserven vorzunehmenden Angaben (G. U. vom 20. Dezember 1924);

— Ministerialdekret vom 19. Januar 1963 zur Regelung der Verwendung und der Zulassung der

Liste chemischer Zusatzstoffe in Lebensmittelzubereitungen und

— Ministerialdekret vom 19. Januar 1963 zur Regelung der Verwendung und der Zulassung der Liste chemischer Zusatzstoffe in Lebensmittelzubereitungen und

— Ministerialdekret vom 19. Januar 1963 zur Regelung der Verwendung und der Zulassung der Liste der Farbstoffe, die in Lebensmittelzubereitungen, Papieren und Lebensmittelverpackungen, persönlichen Gebrauchs- und Hausgegenständen verwendet werden dürfen (gewöhnliche Beilage zur G. U. vom 7. März 1963).

Luxemburg

Großherzoglicher Erlaß vom 4. April 1958 über die Kennzeichnung und die Verpackung von Lebensmitteln und Getränken (Mémorial Nr. 21 vom 19. April 1958, S. 482—83), geändert durch den Erlaß vom 25. August 1958 (Mémorial Nr. 58 vom 17. November 1958, S. 1456).

Niederlande

Königliches Dekret vom 13. August 1937 (Staatsblad Nr. 854), geändert durch das königliche Dekret vom 22. Dezember 1937 (Staatsblad Nr. 867), durch das königliche Dekret vom 18. Juni 1938 (Staatsblad Nr. 858), durch das königliche Dekret vom 5. Dezember 1938 (Staatsblad Nr. 879), durch das königliche Dekret vom 21. August 1939 (Staatsblad Nr. 866) sowie durch die Dekrete vom 25. November 1947 (S. H. 392), 13. August 1948 (S. I 369), 25. Februar 1945 (S. J. 100), 21. September 1949 (S. J. 440), 12. August 1953 (S. 429), 30. August 1954 (S. 419), 18. Mai 1956 (S. 318), 7. Juni 1957 (S. 200) und 24. Oktober 1957 (S. 448).

4. Die Regierungssachverständigen haben sich damit einverstanden erklärt, als Arbeitsgrundlage den Entwurf einer gemeinsamen Regelung für Konfitüren, Marmeladen, Gelees und verwandte Erzeugnisse, die durch die Europäische Organisation der Konfitüren- und Obstkonservenindustrie ausgearbeitet worden war, zu verwenden. Dieser Entwurf diente jedoch nur als Ausgangspunkt.

Im Laufe der Verhandlungen mit den Regierungssachverständigen wurde eine gemeinsame Lösung durch Konzession der einen oder anderen Seite angestrebt. In dieser Hinsicht war es notwendig, zwei wichtige Prinzipien in Einklang zu bringen, einerseits die Aufrechterhaltung der Qualität der Erzeugnisse und den Schutz der Verbraucher, andererseits das Bestreben, Handelshemmnisse zu vermeiden.

Wo keine Einstimmigkeit in der Arbeitsgruppe erzielt werden konnte, hat sich die Kommission bemüht, in ihren Vorschlägen Lösungen darzulegen, die sowohl den Erfordernissen des Gemeinsamen Marktes entsprechen als auch die Merkmale der nationalen Märkte berücksichtigen.